

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



La robe jaune clair parée de reflets scintillants de ce millésime est accompagnée de fines bulles discrètes formant un cordon persistant.

Dans un premier temps, le nez est plutôt discret. Puis de doux parfums printaniers apparaissent et nous laissent imaginer tout le potentiel de ce millésime. Les senteurs fruitées se mêlent aux notes de jeunes amandes et de beurre frais.

La bouche est fraîche et équilibrée. Une belle acidité vient soutenir la structure crémeuse apportée par un vieillissement prolongé sur lies. De riches arômes exotiques apportent du volume et de la rondeur jusqu'à ce qu'une longue finale mentholée ne vienne conclure la dégustation.

Jeune millésime très prometteur, ce vin de repas saura sublimer une caille croustillante aux raisins secs ou encore une épaule d'agneau finement cuisinée.

Assemblage : 2013 (100%)

Terroir : Avize Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville
Date de mise en bouteille : Février 2014

Dosage : 5,83 g/L

MILLESIME 2013

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

